

Marco Aurelio Reyes Coca*

Investigación reciente demuestra que el vino bebido con mesura y regularidad reduce el desgaste del corazón, permitiéndonos así morir de cáncer

Isabel Allende,
Afrodita, Cuentos, recetas y otros afrodisíacos, p. 175.

El presente trabajo pretende mostrar cómo la introducción del cultivo de las viñas por los españoles en el siglo XVI en la región de Concepción fue convirtiendo al Valle del Itata en el productor de los mejores mostos de la región. Sin embargo, la modernización de la viticultura chilena hacia fines del siglo XIX, provocó una barrera al sur del Valle del Maule, por las condiciones estructurales de la actividad económica.

La tierra adentro del mejor vino

De un trabajo histórico de Fernando Campos Harriet extraemos la siguiente aseveración: “Por lo rico era famoso en Chile el vino de Concepción”. La fama estaba avalada por los historiadores coloniales: Alonso de Ovalle (1646), Diego de Rosales (1660) y Miguel de Olivares (1758). Si de bondades se trata, cabe preguntarse ¿cuáles eran las viñas de Concepción? El Padre Rosales señala que “la tierra adentro da el mejor vino que en la vecindad del mar, y se ha dejado de cultivar esas viñas por haberse mejorado en otras”. Más tarde, Vicuña Mackenna, en su “Flandes Indiano” (1877), recuerda que a raíz del terremoto de 1647, un francés escapado de las ruinas penquistas (Concepción estaba en el actual Penco), habría exclamado ¡Qué desgracia para las viñas de Concepción! Se hace necesario aclarar este tema de las “viñas de Concepción”².

Por razones geoclimáticas, esas viñas no podían estar cerca de Concepción o Penco, sino que “tierra adentro”. El historiador jesuita Gómez de Vidaurre, penquista

* Decano Facultad de Educación y Humanidades, Universidad del Bío Bío, Profesor Departamento Ciencias Sociales.

2 CAMPOS HARRIET, FERNANDO, *Jornadas de la Historia de Chile*, Academia Superior de Ciencias Pedagógicas de Santiago, Alfabetá Impresores, Santiago, 1981.

expulsado y retornado, se instala en Quirihue, en 1806, en la estancia familiar de los Vidaurre, donde producían vinos por sobre los 14 grados. Tito Castillo, destacado periodista nacional, ha incursionado en el tema, dejando ver que los “viñedos de tierra adentro” estarían realmente en el valle del Itata. Por lo mismo, ha escrito sobre los “pipeños” de Cerro Negro, Don Lucho, Don Cleto, Canta Rana, La Perdiz, Don Erasmo, El Rodeo (“El famoso vino de Concepción”, *El Mercurio*, Santiago 7 de noviembre de 1980). Tal como señala Gómez de Vidaurre, para Tito Castillo, la “tierra dentro” era el Corregimiento del Itata. De hecho, no existía “una ruta del vino”, sino “tres rutas”: Rere-Concepción-Talcahuano; otra desde Quillón a Concepción-Talcahuano; y la de Quillón-Quirihue-Tomé³.

Lo cierto es que los viñedos llegaron al Reyno con los conquistadores. Buscaron las tierras más soleadas y con lomajes para sus cultivos. Esas no estaban precisamente al lado de Concepción; más bien, estaban en Rere, Quillón, Cerro Negro, Lonquén, Guariligüe, Mangarral, Lomas de Portezuelo, etc. Los viñedos de la Estancia del Rey (Yumbel) originaron la ruta de Rere (Buenuraqui, a orillas del Itata), desde donde las carretas cargadas de pipas se dirigían a Concepción. Estos viñedos cultivados por los jesuitas, fueron rematados luego de su expulsión en 62 pesos y 4 reales (?). No cabe duda que la mejoría de los viñedos coloniales fue obra de los jesuitas, tal como ocurre en la hacienda de Cucha-Cucha, en el Itata. En el resto del territorio de Ñuble, la producción de los “pipeños” era responsabilidad de pequeños propietarios “cosecheros” de trigo y vino. Predominaban las uvas “País”, las que según Tito Castillo, eran incapaces de producir vinos de exportación debido a que “el pipeño es turbio porque tiene borra”. Estos viñedos de “rulo” arrastraban sus racimos por el suelo, tal como los describe el francés Frezier⁴.

El milagro del vino de “Chillán adentro”

El asunto del vino tiene un cambio trascendental en el siglo XIX, cuando aparecen los franceses, que sí saben de vinos. Es un “milagro” en las tierras de “Chillán adentro”. En 1861 se llegan a producir 2. 340. 130 litros, mientras que aún Rere superaban los 3 millones 800 mil litros. Claro que a esto había que agregar los aguardientes, chacolí y chicha, de los que tanto ostentamos. El grueso de la producción lo seguían aportando los “cosecheros” aunque existían agricultores como Ignacio Urrutia, que en su hijuela de “San Javier” poseía 30 mil plantas de viñas; Pedro Valenzuela en “Dadincó”, o bien Juan Schleyer, que en su fundo de “Los Colihues”, dedicaba 300 de las 800 hectáreas, exclusivamente a los viñedos. Se puede advertir un cambio en la vitivinicultura ñublense⁵.

Este desarrollo estimuló el apareamiento de tonelerías y bodegas comercializadoras. Destacan las tonelerías de Luis Luflad (1858), que traspasada a la Sociedad Bouey y Janín, se situó entre las más importantes del país, obteniendo premio en la Exposición Industrial

3 CASTILLO PERALTA, TITO, *El Mercurio* de Santiago, artículo El Famoso vino de Concepción, 7 de noviembre de 1980.

4 FREZIER, FCO. AMADEO. *Relation du Voyage de la mer du Sur aux cotes de Chili, Du pérou el de Bresil, Fait pendet les annes 1712, 1713 et 1714*, París, 1716.

5 LEAMAN DE LA HOZ. *Historia urbana de Chillán* (1835-1900). Editorial IPROCH. Chillán, 1982.

de Santiago, en 1884. En 1857, se establece la tonelería "Francesa de León Vidaut; y después de 1860 aparecen las de Luis Flaud, Simón Kerns, Jorge Paulsen y Jacobo Smith. Hacia 1895, habían nueve tonelerías en Chillán, destacando la de Bouey y Janín, que usaba máquinas a vapor y 50 trabajadores; la de José Félix Sánchez, con más de 20 obreros; y las de Lutgardo Sánchez, Nieves Zapata Arellano y Cía., José Ojeda, Andrés Vera, Federico Ruíz y la de la Sucesión de Juan Camalez. De no haber existido una gran producción vinícola, tampoco existirían tantas tonelerías de importancia⁶.

Las bodegas comercializadoras del vino siempre fueron negocios importantes, aunque requerían de mayores capitales. Por eso, las mayores y más modernas se desarrollan desde el comienzo del siglo XX. La Discusión (14 de julio de 1909), destacaba la presencia de la sucursal de la Sociedad Vinícola del Sur (Tomé), de E. Dorlhiac, compradora de vinos y aguardientes, que antes operaba la tonelería de Bouey y Janín. La sucursal de una empresa de Tomé indicaba la importancia del vino ñuble en las exportaciones. Hacia 1928, la bodega de Augusto Larrere, poseía un considerable poder comprador de vinos de Lontué, San Javier y Chillán, además de ampliar bodegas, procesos científicos y modernos medios de transporte. También destacaba la "Vinícola Santa Elena", de Emilio Morand, llegado en 1908. La Bodega Schleyer, funcionó por muchos años en calle Collín, convirtiéndose en la Cía. Productora y Comercial de Alcoholes S. A. La modernización del país con el mejoramiento de las obras públicas (camino, ferrocarriles, regadíos) y la llegada de inmigrantes franceses, lograron el mejoramiento de la vitivinicultura local, contribuyendo a superar la fase del "pipeño con gusto a borra". Esto trajo también el sometimiento de los "cosecheros" a las empresas mercantiles que se constituían. Para José Bengoa (*Historia Social de la Agricultura Chilena*, 1990), la "cuestión vinícola de Ñuble" es algo aparte del proceso nacional, a partir de 1930⁷.

La crisis de la producción de "cosecheros", trajo la protección estatal (Estación Experimental de Cauquenes, frontera vinícola, fijación de precios). Así el "pipeño" comienza a ceder su primacía a los "filtrados".

Cambios en la vitivinicultura

La vitivinicultura fue una de las actividades agrícolas que más transformaciones sufrió entre 1875 y 1892, con alta inversión y moderna tecnología. Se calculan unos 150 millones de pesos de inversión, los que según Gonzalo Vial, llegaban a 100 mil libras esterlinas, entre cepas importadas, maquinarias, bodegas, envases, botellas, etc. El proceso se inicia con Silvestre Ochagavía (1855) en sus viñas de Santiago; Luis Cousiño en la viña Macul (1864); los Undurraga (1888); Melchor Concha y Toro; Domingo Fernández Concha, en Santa Rita; Luis Pereira en Santa Carolina; y Rafael Errázuriz Urmeneta en su viña de Panquehue, en el valle del Aconcagua, con 700 hectáreas de nuevas vides⁸.

6 Op. Cit. pp. 37-38

7 BENGEO, JOSÉ. *Historia Social de la Agricultura Chilena*. Tomo I, Ed. Sur, Santiago, 1988.

8 VIAL, GONZALO. *Historia de Chile*, cap. VII. pp. 743-821. Ed. Portada, Santiago, 1981.

Es la “época de oro de las viñas de marca”, todas “santas francesas”, entre el valle del Aconcagua y el Maipo hasta el Maule, cubriendo 20 mil hectáreas de vides francesas, como Cabernet-Sauvignon, Verdot, Semillón, Merlot, Pinot, Riesling, Chardonnay y Gewunt -Zraminer. Semejan paisajes del sur de Francia, con plantaciones alambradas y mucho riego artificial.

¿Por qué la innovación no llegó a los viñedos de Ñuble?

Mientras tanto ¿qué pasaba en Ñuble? Pese a los esfuerzos realizados por innovar los viñedos de “Concepción adentro”; parecía que el valle del Maule marcaba un límite entre la innovación y la tradición. Mientras que en 1913, existían 20 mil há. de viñedos franceses, seguían predominando las 50 mil há. de cepas viníferas “país”, traída por los españoles en la época colonial, plantadas como árboles frutales “en cabeza”. La diferencia se producía en la calidad de los vinos. Los mostos ñublenses provenían de la “vitis vinífera” y de las “uvas de mesa”, muchas veces desarrolladas “a la que te criaste”. Así surgían los tintos pipeños de la cepa “país”, la “país” vinificada en blanco sin contacto con el orujo y el fragante blanco del Moscatel de Alejandría. Eran vinos de alta graduación, pero la predominancia de los “cosecheros” impedían las altas inversiones que se hacían al norte del Maule. A pesar de ese inconveniente y de la vinificación artesanal, la producción aumentó y los pipeños vendimiados “a pata y chala limpia”, tenían excelentes ventas, en Coelemu, Ninhue, Quirihue, Portezuelo, Cerro Negro, Quillón, Ñipas, etc., tanto dentro como hacia afuera de los lugares de producción. Los pipeños sobre 13°, eran degustados ansiosamente aunque tuvieran “gusto a borra.” Salían en carretas con dos pipas de 400 litros cada una, hacia El Tomé u otros mercados. Luego lo hacían hacia Rucapequén para su embarque en el ferrocarril, gracias a su amplia aceptación.

La innovación en los viñedos de Ñuble, sólo llegó hasta la plantación de algunos paños de cepas Burdeos o de las llamadas “cargadoras” (Cabernet- Sauvignon), para darle “cuerpo” al vino “país.” En nuestra provincia no vivían los Ochagavía, Pereira, Concha y Toro, Urmeneta o los Errázuriz. Solamente existía el predominio de muchos y modestos “cosecheros.” Sin embargo, el aumento de la producción fue fantástico. Por ejemplo, en 1903 se producían 275 millones de litros en el país, subiendo desde los 110 millones de litros de 1883. La producción ñublense rondaba el 8% del total. El problema más profundo fue el que gran parte de esa gran producción comenzó a consumirse en el país, debido a los obstáculos producidos en el comercio internacional. La lacra del alcoholismo se asentó entre los campesinos y en los sectores pobres y marginales de las ciudades, entre ellas Chillán. En 1930, el consumo de 70 litros per-cápita, estaba demostrando los agudos problemas de la cuestión social y la vida embrutecedora y sin sentido que llevaban los campesinos y proletarios, subsumidos en asquerosas cantinas y “despachos”.

Los vitivinicultores de Ñuble, se vieron envueltos en el ciclo de las exportaciones, pero la falta de toda tecnificación e innovaciones diversas, impidió el desarrollo moderno de la actividad. La promulgación de la Ley de Alcoholes, en 1929, impacto profundamente a nuestros “cosecheros”, al duplicar el impuesto al vino. El Gobierno pretendía frenar, de esta manera, el aumento del alcoholismo en el país La medida trajo como inmediata consecuencia.

el cierre de destilerías en Chillán, Coelemu, Lontué, San Javier, Tomé y Concepción⁹. Años después, el agricultor Rafael del Río, opinaba al mismo diario chillanejo, que la tendencia de organizar la industria vitivinícola hacia los intereses de un pequeño grupo de productores, perjudicaba a la gran mayoría de los “cosecheros”, impidiendo el mejoramiento de la actividad, cuyas consecuencias se proyectarán en el tiempo. Esa opinión fue profética, por cuanto nuestra producción vinícola jamás alcanzó la relevancia que ha tenido desde el Maule al norte. Este es lo que se llama un problema estructural e histórico¹⁰.

El ocaso de “los vinos de antes”¹¹

El enólogo Rodrigo Alvarado, señala en su libro “Los caminos del vino”, de una manera enfática, que “los vinos de ahora son mejores que los de antes”, lo cual significa que estamos viviendo la época del “ocaso de los vinos de antes”, identificando algunas condiciones básicas de la actividad vitivinícola, tales como, calidad de la uva (en cuanto a las mejores condiciones fitosanitarias); la vinificación o fermentación (basada actualmente en los mayores conocimientos científicos); la elaboración o crianza del vino en bruto (actualmente basada en agentes físicos como frío, centrifugación, filtraciones y elementos que al mezclarse con el vino producen efectos de arrastre y no asociación química como antes); el envasado (que asegura la asepsia); el proceso de transporte y de guarda.

Esta realidad que vive la viticultura entre los valles del Aconcagua (incluso hasta Copiapó) y el Maule, no es aplicable a los valles del Itata, que pese a tener una actividad de larga data (siglo XV), no ha podido participar de las innovaciones de la actividad. Mayoritariamente las viñas de Ñuble, corresponden a la variedad “País”, que no tiene prestigio en los mercados, los que se hacen cada vez mayores y más exquisitos. Los pequeños productores del “secano costero”, deben enfrentar serios problemas por los bajos precios que se obtienen por sus caldos: “muchos pequeños productores de Ñuble, ante el ofrecimiento de apenas 15 pesos por litro de vino, optaron por dejar el fruto de la planta, en la esperanza de venderlo convertido en pasas”¹². Como resulta difícil reemplazar las plantas por especies finas, que producen vino de mayor aceptación en el mercado nacional y extranjero, “los pequeños productores del secano, tienen que hacer frente a una difícil situación económica por los bajos precios que obtienen por sus caldos, hasta el punto de que varios de ellos prefirieron no cosechar la uva porque el costo de la mano de obra para ello era superior”¹³.

La sobreproducción de uva y la baja de los precios, perjudican a los pequeños

9 *La Discusión*, Chillán 6 de abril de 1930.

10 *La Discusión*, Chillán 4 de agosto de 1937.

11 ALVARADO MOORE. RODRIGO, *Los Caminos del Vino*, Ed. Universitaria, Stgo., 1999.

12 *LA DISCUSIÓN*, Chillán, 02 de febrero del 2001.

13 *LA DISCUSIÓN*, Chillán, 04 de agosto del 2001.

viñateros, aquellos que venden a otras viñas que comercian con la industria vinícola. Como es de esperar, el “ocaso de los vinos de antes”, no se impone en la provincia de Ñuble por la razones expuestas, sino que por la sobreproducción de uva, bajos precios, producción de vinos a partir de uvas de mesa que se vinifican, haciendo aumentar la producción, la subdivisión extrema de la propiedad, falta de asociatividad, etc. Además, la mayoría de las plantaciones carece de certificación y certeza sanitaria, lo que tiene efecto en la vida útil de las mismas y en su potencial productivo.

“Existe un serio problema de confusión varietal dentro de un mismo viñedo, afectando costos, calidad e imagen exportadora. A ello se une el replante en suelos contaminados con nemátodos y otras plagas y enfermedades”¹⁴. Estamos aún muy lejos de la tipificación varietal y que algunas nuevas variedades de vides sean vinificadas. Escasos productores del sector han efectuado nuevas plantaciones con cepas finas para traspasar la actividad en un buen negocio (aumentó en 15 mil hectáreas).

Será aún difícil que los “cosecheros del Itata” entren en el proceso del cambio de las plantas para introducir cepas de calidad, que produzcan vinos de calidad, “mejores que los de antes”¹⁵; y entrar de verdad en el circuito de las exportaciones que dejan al país (¡No la uva País!), 275 millones de dólares¹⁶. La barrera geográfica del “ocaso de los vinos de antes”, sigue siendo igual como en los fines del siglo XIX e inicios del siglo XX, el valle del Maule.

La geografía comparativa del vino ñublense

Cuando se compara la “geografía ñublense del vino” con los otros valles vinícolas del norte de la región central del país, se pueden explicar algunas situaciones de la historia vitivinícola del Itata. Resulta difícil hacer este estudio comparativo cuando observamos dos realidades tan distantes. Dice Raúl Guerrero que las comunas de “Viña” ubicadas en el secano costero tradicional (de Ñuble) viven en medio de una angustiante disyuntiva: “el cambio del cepaje tradicional por el Cabernet”, y la del “pino sin campesinos o el viñedo sin viñateros para dejar acaso de ser pobres”¹⁷.

En medio de esta realidad, se desarrolla como actividad productiva esencial la “viticultura”, sustentada en minifundos, en los que un viticultor posee como promedio 0. 28 hectáreas, cultivadas con cepas antiguas de baja calidad y rendimiento, principalmente de cepas “país” y “moscatel”, y donde difícilmente se introducen innovaciones y en la que el 90% de los trabajadores son de “temporada”, sin regulación laboral y en condiciones desventajosas. Esta situación contrasta con los valles ubicados al norte del Maule que representan el espacio vitivinícola de mayor importancia del país, la de mayores

14 LA DISCUSIÓN, Chillán 16 de septiembre del 2001.

15 ALVARADO MOORE, op. Cit., pp. 40-42.

16 Informe CHILEVID, 2001.

17 GUERRERO, RAUL, *Las cincuenta y dos puertas de la Octava Región*, Ediciones UBB-CEUR, Concepción, 2000, pp. 194.

innovaciones y la base de las exportaciones del sector. En esa zona está el valle del Maipo, la zona vinícola más antigua del país, ideal para los Cabernet-Sauvignon, Chardonnay y Pinot-Noir; el valle del Aconcagua, idóneo para los Cabernet-Sauvignon, el más fino de los vinos tintos, donde están las viñas Veramonte, Santa Rita, Santa Emiliana, Concha y Toro, Villard, Casa LaPostole, Errázuriz-Panquehue, Casa Blanca, Morandé, Casas del Bosque y Mumm, produciendo a nivel internacional; el valle de Rapel, privilegiado para producir vinos de calidad: Camino Real, San Rosa, Undurraga, Santa Amalia. Mont-Gras, Bisquert, Casa Silva, Pueblo Antiguo, Los Vascos, Porta, Caliterra, etc., todos en la “Ruta del Vino”; el valle de Curicó, el corazón vitivinícola de Chile, cuya alta productividad ha permitido la instalación de lo más avanzado en tecnología de vinificación: Los Robles, Viña Miguel Torres, San Pedro, etc.; el valle del Maule, la “nueva ruta del vino”: Balduzzi, Concha y Toro, Carta Vieja, San Clemente, Segú Ollé y Lomas de Cauquenes¹⁸. Frente a esta realidad comparada, cabe la interrogante lógica ¿qué podría hacer la viticultura del Itata basada en las cepas “país” y “moscatel”, frente a cepas finas cultivadas en espacios de parronales en fértiles tierras, con altas inversiones para producir vinos finos de exportación?

¿Podremos exportar los “vinos del Itata”?

Según el Censo de 1997, existen 10. 569 hectáreas de viñas en los caminos de San Nicolás, Trehuaco, Portezuelo, Coelemu, Ránquil y Quillón, preponderantemente de suelos aptos para la vinicultura, con cepas viníferas “País” y “Moscatel de Alejandría”, los más tradicionales, desde la época colonial.

En la provincia de Ñuble, la superficie de cepas finas, preferentemente Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Syrah, Carmenere, Malvec y Sauvignon Blanc, alcanzan a unas 1. 340 hectáreas¹⁹. El futuro de la exportación de vinos de Ñuble es optar por la reconversión a cepas finas reemplazando los “Moscatel y País que son los que predominan en toda la zona”²⁰.

El “Vino del Itata” como el de “tierra adentro” de la época hispana, comprende las comunas de Chillán, Quillón, Portezuelo y Coelemu. Es más bien el espacio que construyen los ríos Itata y Ñuble al entrar en su curso inferior. Era precisamente la “tierra adentro” que según el P. Rosales, “producía el mejor vino de Concepción”²¹. Allí, según la ley de zonificación, existe la “denominación de origen a la zona del Itata” (decreto Ley n°464) que constituye requisito para poder exportar a USA y la comunidad Europea. Desde 1997, ha comenzado a aumentar la superficie de vides destinadas a producir vinos finos, con el desarrollo y fomento de la producción, mediante la investigación de bodegas

18 Geografía del Vino, El Mercurio, Santiago, diciembre de 1998.

19 Informe Seremi Región del Bío Bío, 1999.

20 MERINO, RICARDO, intervención en el I Congreso Agrícola del Valle del Itata. Coelemu, marzo del 2001.

21 ROSALES, DIEGO de. *Historia general de Chile, Flandes Indiano*, Imp. El Mercurio, Valparaíso, 1877.

de vinificación con tecnología avanzada²².

¿Dónde está la innovación? Se encuentra en la Viña de Esteban Canata (229 hás.); Viña Valle del Itata (226 hás.); Fernando Giner (150 hás.); Iván Cáceres (30 hás.); Jorge Chandía e hijos Ltda. (51 hás.); Asociación de Viticultores de Coelemu (80 hás.); Empresa Suiza (80 hás.); y Errázuriz y Asociados (130 hás.). Junto a otros propietarios, suman las 1.340 hectáreas de inversión e innovación en la vitivinicultura de Ñuble. Representadas en el valle del Itata, productor del “famoso vino de Concepción”.

Como la industria del vino del país ha alcanzado un desarrollo notable, llegando a los 600 millones de dólares en exportaciones, es de esperar que los vinos del Itata logren introducirse en la sensible innovación que han vivido los viñedos ubicados del valle del Maule al norte.

A manera de conclusión

El periodista Tito Castillo Peralta, Premio Nacional de Periodismo 2002, escribió lo siguiente: *“Si se trata de un Cabernet Sauvignon guardado en barricas francesas por 12 meses para luego permanecer otro año embotellado en cavas subterráneas, se obtiene un rojo intenso color ladrillo, con aroma franco, a fruta madura y vainilla, es un vino redondo, nítido con tonos de ciruela seca y chocolate. Gran bouquet de características aromáticas. Claro es que esta atractiva literatura no es para aplicarla a los vulgares raspabuches de garrafas, sino para los ofrecidos en botellas largas, finas, resultantes de cosechas vigiladas en días y horas determinadas. Así, se logra un Chardonnay de amarillo miel de intensidad media, con aroma complejo, entre fruta y madera, de acidez fresca y equilibrada.*

Puede ser un tinto rojo azulado, con ligeros tonos anaranjados, y aroma a franco ahumado y a berries maduros, también con sabor redondo, largo, cálido, a humo, chocolate y madera. Otros con gusto a pimienta negra y olor a cuero; alguno más elaborado con notas de tabaco y café. Seducidos por un verdadero encantamiento mágico ya no degustábamos seleccionados caldos sino plátanos maduros, melón tuna, jasmín, cereza negra y ciruela seca con intensos y armoniosos perfumes. Habría que descorchar los envases con la música adecuada”²³.

¿Alguna vez sentiremos los mismo con los vinos de los cerros de Ñuble y de Chillán adentro? ¿Podrán salir, como antes, por las tres rutas del vino?

22 *La Discusión*. Chillán, 25 de febrero del 2001.

23 *La Discusión*, Chillán, 2 de noviembre de 1999.